

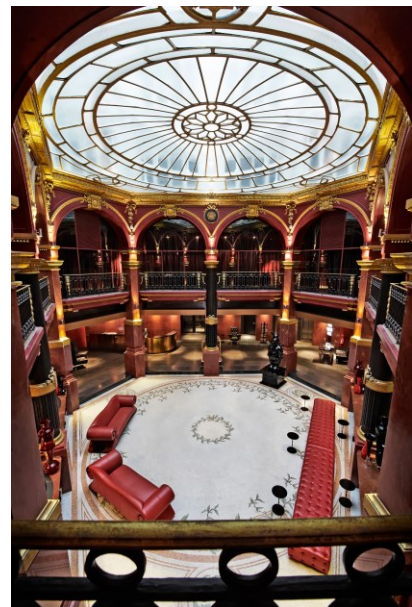
BANKE

5* HOTEL
Paris

Restaurant le Josefin : le chef Romain Roland dévoile sa nouvelle carte de printemps, légère et épicée

[Paris le 31 mars 2017] – [L'hôtel Banke 5*](#), boutique-hôtel du quartier de l'Opéra, est situé dans le 9ème arrondissement, à deux pas des Grands Magasins. Son restaurant **Josefin** offre un cadre **élégant et sophistiqué** aux murs revêtus de pourpre et sa décoration majestueuse.

Place aux beaux jours : le printemps inspire le chef Romain Roland qui produit une nouvelle carte magistralement épicée et délicieuse, faisant la part belle aux produits de saison.



Célébrer le Printemps avec la nouvelle carte du Josefin



Subtile et goûteuse, cette carte Printemps 2017 met à l'honneur les produits locaux de saison. « *J'accueille avec bonheur les légumes printaniers pour proposer de savoureux plats de saison. J'ai opté pour une cuisine légère et saine, basée sur des produits rigoureusement sélectionnés, parfaite pour aborder l'été. Le respect des saisons et la sélection de produits de grande qualité sont pour moi les clés d'une cuisine réussie* », explique **Romain Roland**, le chef du Josefin.

BANKE

5* HOTEL
Paris

Facétieux, le chef aime surprendre ses convives avec de nouvelles textures et des saveurs audacieuses. Pour cette nouvelle carte, il agrmente chaque plat d'épices et condiments, peu courus dans l'Hexagone, comme les pimientos del padron, le combava ou le poivre de Sichuan vert. Il exploite des produits d'exception à l'instar du **jambon Bellota**, **des gambas red de Palamos**, ou encore **du lieu jaune de ligne**.

Parmi les entrées phares de la saison, figure notamment **le carpaccio de gambas red de Palamos** au vinaigre de sunomon et cumbawa (sorte de petit citron vert au puissant parfum). L'association avec le vinaigre d'alcool sucré enchantera les amateurs de cuisine exotique et d'agrumes.



Une finesse et une vivacité qui sont également au rendez-vous avec **le Rouget barbet rôti** au fenouil sec accompagné de chou-fleur en écharpe d'iris avec une bouille rafraîchie au thym citron.

Vedettes incontestées du printemps, les asperges sont à l'honneur. Elles sont **servies vertes aux parfums de rhubarbe et pistache** accompagnées de thon confit aux herbes, dans une assiette soigneusement mise en scène, **en entrée**. On les retrouve aussi **blanches et blondies aux sésames**, avec un filet de boeuf maturé de Bavière.

Inspiré par le Japon, Romain Roland sublime également avec virtuosité deux de ses plats : **la terrine de foie gras umeshu** (boisson alcoolisée à base de prunes), servie avec une marmelade de litchi à la menthe chocolat. Et en second lieu, son **lieu jaune de ligne** s'accompagne de Cha Soba au thé lasha et citron confit, avec un suc de crustacé à la chinata.

Pour clore en beauté le repas, La Chef pâtissière régale les convives avec de

BANKE

5* HOTEL
Paris

beaux desserts gourmands : “**L'Élégance acidulée**”, la “**Fraîcheur fraise rhubarbe avec son croquant Ivoire**”, “**l'Intense Arabica**” et la “**Virtuosité de chocolat**”.

Pour parachever l'expérience culinaire, chaque met est accompagné d'une proposition de vin ou d'alcool, en accord parfait avec le plat choisi.

Le Menu « **Au Fil des Saisons** », égrené en quelques plats, évolue régulièrement et s'adapte aux attentes des femmes et hommes d'affaires, avec un service efficace et des mets élaborés. Il est proposé le midi seulement, en formule entrée/ plat + café ou plat/ dessert + café à 39 € et entrée/ plat/ dessert + café à 45 €.

Le menu dégustation, intitulé « **la symphonie pour papilles en 7 plats** » à 95,00 € invite les convives à découvrir en profondeur la cuisine du chef pour mieux l'apprécier. Les plats s'accompagnent d'une déclinaison de vins judicieusement suggérée par l'équipe de sommellerie.

Pour découvrir la carte : [Menu](#)

Pour télécharger les photos : [Visuel1](#), [Visuel2](#), [Visuel3](#)

Informations pratiques

L'**Hôtel Banke** et son restaurant **Josefin** sont situés au 20, rue la Fayette, dans le 9^{ème} arrondissement de Paris.

Josefin est ouvert chaque jour de 12h00 à 15h00 et de 19h30 à 23h30.

Pour réserver : + 33 (0) 1 55 33 22 17

E-mail : banke@derbyhotels.com

À propos de l'Hôtel Banke

BANKE

5* HOTEL
Paris

Boutique-hôtel de 91 chambres, ouvert en 2009, membre des Small Luxury Hotels of the World, l'Hôtel Banke (5 étoiles) est l'établissement parisien du groupe Derby Hotels Collection, l'une des plus prestigieuses chaînes hôtelières d'Espagne. Idéalement situé au cœur de Paris, à deux pas de l'Opéra et des Grands Magasins, l'Hôtel Banke est un écrin d'art, de luxe et de convivialité, s'adressant à une clientèle de loisirs et d'affaires. Son restaurant Josefin offre une expérience culinaire unique mêlant l'authenticité des produits du terroir, à la créativité et aux influences les plus contemporaines. Plus d'infos sur <http://www.derbyhotels.com>.

Contacts Médias

Agence Evolve

Muriel Grimaldi / Delphine Darfeuille

Tél : 09 72 45 76 49 / 53

Email : mq@agence-evolve.com / dd@agence-evolve.com

